

Anàlisi d'Instal·lacions i Equips i Manteniment

Codi: 103770

Crèdits: 6

Titulació	Tipus	Curs	Semestre
2502904 Direcció Hotelera	OB	2	2

La metodologia docent i l'avaluació proposades a la guia poden experimentar alguna modificació en funció de les restriccions a la presencialitat que imposin les autoritats sanitàries.

Professor/a de contacte

Nom: Beatriz Santolalla García

Correu electrònic: Beatriz.Santolalla@uab.cat

Utilització d'idiomes a l'assignatura

Llengua vehicular majoritària: català (cat)

Grup íntegre en anglès: No

Grup íntegre en català: Sí

Grup íntegre en espanyol: No

Equip docent extern a la UAB

Isaac Lozano Alfaro - isaac.lozano@uab.cat

Prerequisits

No n'existeixen.

Objectius

Al finalitzar l'assignatura l'alumne haurà de ser capaç de:

1. Identificar la normativa legal vigent, tant pel que fa a les lleis en vigor com al manteniment de les instal·lacions.
2. Conèixer la necessitat d'aplicar la normativa i les seves repercussions penals en cas d'incompliment.
3. Tenir criteri pel disseny i posada en marxa d'instal·lacions hoteleres i de restauració en general.
4. Saber organitzar el manteniment d'una instal·lació hotelera.
5. Identificar els costos energètics de funcionament d'una instal·lació hotelera respecte a: aigua, gas, electricitat i altres.
6. Conèixer els mètodes d'estalvi energètic.
7. Identificar el marc legal de la Comunitat Econòmica Europea.

Competències

- Adaptar-se als canvis tecnològics que vagin sorgint.
- Aplicar els conceptes relacionats amb la creació i la posada en marxa, l'adquisició, el manteniment i la conservació de equipaments d'instal·lacions hoteleres i de restauració en condicions de sostenibilitat energètica i viabilitat econòmica.
- Aplicar la normativa de prevenció i seguretat integral als establiments del sector de l'hoteleria i de la restauració.
- Demostrar que coneix el sistema de producció i el procediment operatiu del servei d'allotjament.
- Demostrar que coneix, entén i aplica els estàndards de qualitat i sostenibilitat en el procés del servei d'allotjament i de restauració.

- Desenvolupar una capacitat d'aprenentatge autònom.
- Fer servir les tècniques de comunicació a tots els nivells.
- Gestionar i organitzar el temps.
- Identificar el marc legal que regula les activitats hoteleres i de restauració, tant les relatives a la posada en marxa de negocis o activitats, com les referents al manteniment de les instal·lacions y al seu funcionament normal.
- Identificar i aplicar els fonaments bàsics de seguretat i higiene alimentària, així com les normatives de caràcter nacional i europeu que han de complir els establiments i les activitats del sector.
- Treballar en equip.

Resultats d'aprenentatge

1. Adaptar-se als canvis tecnològics que vagin sorgint.
2. Adquirir base teòrica i pràctica per controlar els punts crítics higiènics i alimentaris en l'entorn hotel·ler d'acord amb les normatives vigents.
3. Adquirir coneixements i estratègies de sistematització del servei d'allotjament hotel·ler.
4. Adquirir els coneixements essencials de l'àmbit legal i jurídic en l'aplicació de les normatives nacionals i internacionals referents a la seguretat dels establiments hotel·lers.
5. Aplicar els coneixements en tramitacions pertinents.
6. Aplicar la base teòrica i conceptual de l'estratègia dels estàndards de qualitat i sostenibilitat en el servei d'allotjament en l'àmbit de l'empresa hotel·lera.
7. Conèixer els textos normatius nacionals i europeus de la normativa de seguretat i higiene alimentàries.
8. Conèixer les particularitats de la terminologia legal requerida per a la relació amb les diferents administracions.
9. Desenvolupar coneixements i facultats en la coordinació i la implantació de les mesures de seguretat d'acord amb el marc legal vigent.
10. Desenvolupar una capacitat d'aprenentatge autònom.
11. Distingir, identificar i aplicar els conceptes per al manteniment de les instal·lacions de l'hotel.
12. Establir criteris compatibles amb la sostenibilitat i amb la màxima rendibilitat ambiental i econòmica.
13. Fer servir les tècniques de comunicació a tots els nivells.
14. Gestionar i organitzar el temps.
15. Relacionar les estratègies de sistematització de l'allotjament amb els criteris de sostenibilitat.
16. Saber organitzar i coordinar un equip de manteniment de les instal·lacions hotel·leres.
17. Treballar en equip.

Continguts

TEMA 1 - Concepte d'Urbanisme

Analitzar els problemes de tipus urbanístic que es poden presentar en l'obertura o traspàs d'un establiment hotel·ler.

TEMA 2 - Llicències municipals d'obres i d'obertura

Documentació necessària per a l'obertura d'un establiment, la realització d'obres, la forma de tramitació i les possibles accions del sol·licitant per a obtenir-les de la forma més ràpida. Drets dels veïns. Llicències provisionals i definitives

TEMA 3 - Parts d'una disposició legal

Analitzar l'estructura general de les disposicions legals i de tipus tècnic per a interpretar-les correctament. Exemples pràctics.

Decret 176/87 Ordenació i classificació d'establiments d'allotjament turístic.

Decret 317/94 Ordenació i classificació establiments de restauració.

Ordre 6.10.87 Requisits mínims d'establiments hotel·lers segons categories i especialitat

Full de Reclamacions.

TEMA 4 - Protecció contra incendis als establiments d'ús residencial públic

Analitzar les disposicions legals aplicables als hotels ja existents des de la perspectiva del director de l'establiment .

Diferenciació conceptes protecció contra incendis i seguretat en cas d'incendi.

Estudi sobre la protecció contra incendis (sistemes físics o de disseny que poden evitar l'inici d'un incendi, disposició del mobiliari estratègicament lluny dels principals focus de calor, sistemes de ventilació refrigerant, eliminació de punts d'ignició en reconegudes zones de perill d'incendi,...)

Estudi sobre la seguretat en cas d'incendi. Estudi dels quatre punts claus (Accessibilitat dels bombers, límits que pot assolir l'incendi, evacuació dels ocupants i mitjans de lluita contra l'incendi)

TEMA 5 - Supressió de barreres arquitectòniques

Estudi de la normativa aplicable a l'hostaleria i solucions pràctiques.

Llei 51/2003 del 2 de diciembre (LIONDAU)

Decret 135/1995 de 24 de març (Codi d'Accessibilitat)

CTE DB-SUA 9 Seguretat d'utilització i Accessibilitat

TEMA 6 - Instal·lacions elèctriques

Elements de seguretat. Normativa aplicable REBT ITC-28. Visió general del projecte elèctric. Revisions obligatòries. Tarifes i preus.

TEMA 7 - Acústica

El so. Característiques del so. Normativa aplicable: CTE DB HR. Ordenances municipals. Aïllament i acondicionament acústics. Molèsties a veïns, denúncies i inspeccions.

TEMA 8 - Ventilació, Instal·lacions tèrmiques, Legionel·losi

Reglamentació bàsica: CTE DB-HS3; RITE. Exigències de qualitat de l'aire interior i exterior. Maneres de ventilar. Instal·lacions tèrmiques: calefacció i A/C. Legionel·losi: manteniment de les instal·lacions.

TEMA 9 - Instal·lacions d'aigua i gas

Normativa instal·lacions d'aigua: CTE DB HS 4. Mesures de seguretat segons el tipus de gas. Normativa. Revisions periòdiques. Reial decret 1853/93: Reglament d'instal·lacions de gas. Tarifes i preus

TEMA 10 - Gestió del departament de Manteniment

Tipus de manteniment. Manteniment preventiu regulat de les instal·lacions: obligacions. Normativa aplicable a cada instal·lació. Gestió de l'equip i de compres.

TEMA 11 - Pla d'emergència i Pau

Marc Normatiu. Aspectes principals i implantació d'un pla d'emergència a un hotel.

Manual Cepreven per a l'elaboració de plans d'emergència en hotels.

Comportament de les persones en situacions d'emergència.

TEMA 12 - Sostenibilitat.

Concepte de sostenibilitat aplicat a la gestió de manteniment de l'hotel. Gestió de residus. Normatives.

Metodologia

L'assignatura funciona en base a dues metodologies d'ensenyament-aprenentatge:

a) Sessions de classes magistrals: Exposició del contingut teòric del programa de forma clara, sistemàtica i organitzada per part del professor. Els alumnes tindran al Campus Virtual de l'Autònoma Interactiva els apunts bàsics i fulls d'exercicis de tots els temes. En tot moment es fomentarà a l'aula la participació de l'alumne: es valoraran les aportacions, comentaris, dubtes i propostes. Amb la finalitat de conèixer el "dia a dia" d'un cap de manteniment d'un hotel, es comptarà amb la intervenció d'un professional d'aquest departament, si s'escau.

b) Sessions de classes pràctiques: Paral·lelament a les classes magistrals, una vegada exposats i assolits uns coneixements mínims, es proposaran una sèrie d'exercicis pràctics d'aplicació. Aquests exercicis es realitzaran de forma individual o en grups de 2-3 alumnes més exposició a classe, utilitzant els recursos informàtics pertinents i aplicacions web per a la gestió de projectes.

Per guiar i avaluar els corresponents treballs en grup, es realitzaran tutories presencials i on-line.

c) Visita tècnica: possible visita a algun establiment hotelier amb l'objectiu de conèixer "in situ" les instal·lacions i el seu manteniment.

Activitats formatives

Títol	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Tipus: Dirigides			
Classes teòriques	40,5	1,62	2, 3, 4, 7, 8, 10, 11, 13, 14, 16
Tipus: Supervisades			
Resolució de problemes	13	0,52	1, 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17
Tutories	25	1	5, 6, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16
Tipus: Autònomes			
Estudi	40	1,6	13

Avaluació

TRES OPCIONS D'AVUACIÓ

A) AVALUACIÓ CONTINUA:

1. Proves escrites: Dos examens parcials alliberatoris amb un pes del 20% cadascun d'ells.
2. Treballs a presentar amb un pes del 40%
3. Exercicis desenvolupats a classe o activitats autònomes amb un pes del 20%

Per superar l'assignatura, s'han de complir les següents condicions:

- a. La nota mitjana final obtinguda, ponderada segons els diferents pesos, ha de ser igual o superior a 5.
- b. Haver realitzat els dos exàmens parcials i haver obtingut a cadascun d'ells una puntuació mínima de 4 sobre 10 punts.

c. Haver efectuat i presentat un mínim del 80% de tots els treballs, exercicis i activitats autònomes als que es fa referència als punts 2 i 3 del paràgraf anterior i haver obtingut una nota mínima de 5 a cadascun d'ells .

B) AVALUACIÓ FINAL: Examen final (tota la matèria).

Dia i hora establerts, segons calendari acadèmic, a la Programació Oficial del Centre (EUTDH).

Hi haurà un únic tipus d'examen final, no havent diferència entre els alumnes que no hagin superat satisfactòriament l'avaluació continua i aquells que no l'hagin seguit.

C) RE-AVALUACIÓ:

Els alumnes que a l'avaluació final hagin obtingut una nota igual o superior a 3,5 i menor de 5, es podran presentar a la re-avaluació. La qualificació màxima d'aquesta re-avaluació no superarà el 5 com a nota final

Activitats d'avaluació

Títol	Pes	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Exàmens part tècnica	20%	3,3	0,13	2, 4, 5, 7, 9, 10, 11, 12, 14, 16
Exercicis	20%	2	0,08	1, 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17
Exàmens teòrics	20%	1,2	0,05	2, 3, 4, 7, 8, 10, 11, 14, 16
Treballs	40%	25	1	1, 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17

Bibliografia

JOSÉ M. ALEJANDRI Organización Hotelera. Ed. Limusa

JOSÉ ANTONIO FERNÁNDEZ DE LA RÚA Entorno legislativo de la Hotelería en España. Ed. Molino

GIOVANNI EMILIO BUZZELLI

Manual de la Industria Hotelera. Proyecto, estructura y tecnología. Ediciones CEAC

Evaluación del riesgo de incendio. Método de cálculo GRETENER. Ediciones CEPREVEN.

El comportamiento de personas en situaciones de riesgo. Ediciones CEPREVEN.

Seguridad contra incendios en hoteles: Requisitos para Europa. Ediciones CEPREVEN.

RAMON TOR MESTRES Manual d'Instal·lacions i Equipaments. Gremi de Restauració i Hostalatge de Barcelona.